



PANISSE AUX PRUNEAUX, POIS CHICHES EN PICKLES ET VARIATION DE PRUNES

INGRÉDIENTS

Panisse

- 250 gr de farine de pois chiches de chez Trésor Noir
- 1L d'eau
- Pruneaux de chez Trésor Noir, mixés en purée
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail, sel

Pickles de pois chiches

- 1 boîte de pois chiches cuits
- 100 ml vinaigre de Xéres
- 50 gr sucre
- 150ml eau
- Thym, laurier
- Sel
- Ail

Pour le dressage

- 3-4 prunes, coupées en quartier
- Citron
- Huile d'olive
- Oignons verts cébettes
- Pâte d'umeboshi

PRÉPARATION DE LA PANISSE

Dans une grande casserole, faites chauffer l'eau avec une bonne pincée de sel, la gousse d'ail et l'huile d'olive (La gousse d'ail va apporter un subtil parfum aux panisses...). Lorsque l'eau commence à bouillir, hors du feu, versez la farine de pois chiches en mélangeant sans cesse à l'aide d'un fouet. Ajoutez la purée de pruneaux. Dès que la farine a absorbé l'eau, reposez la casserole sur un feu doux. Si la pâte forme trop de grumeaux, mixez la pâte avec un robot plongeur. Mélangez sans cesse pendant 10/15 min jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Versez aussitôt la préparation dans un grand moule à tarte type Pyrex. Laissez refroidir puis réservez 1 h dans le réfrigérateur.

PRÉPARATION DES PICKLES DE POIS CHICHES

Faire chauffer le vinaigre avec le sucre, l'eau, le sel, l'ail, la branche de thym et la feuille de laurier. Verser sur les pois chiches et laisser refroidir.

DRESSAGE

Lorsque la panisse est bien figée, taillez-la en petits disques, en frites, ou en cubes. Faites-les dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Réservez sur du papier absorbant. Poser sur chaque assiette, une panisse dorée, quelques quartiers de prunes assaisonnés d'huile d'olive et de jus de citron, un peu de pois chiches en pickles, des oignons cébettes ciselés et de la pâte d'umeboshi, de manière harmonieuse.



RECETTE DU CHEF
LIONEL CRETEUR

